

Rotes Linsen-Süppchen mit Lachs und ligurischen Crostini

Für 2 Personen

75 g geräucherter Lachs	150 g Linsen, klein, rot	3 Scheiben Baguette
3 Knoblauchzehen	1 Schalotte	1 EL Butter
500 ml Rinderfond	1 EL Senf, süß	1 EL Tomatenmark
1 Bund Dill	75 g Schmand	50 g Kapern
2 EL Olivenöl, natives	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Zwiebel und zwei Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Einen Esslöffel Butter in einem Topf zergehen lassen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Die Linsen waschen und in den Topf geben. Den Rinderfond dazu geben und 20 Minuten gar kochen. Den Lachs in feine Streifen schneiden, den Dill hacken. Den Schmand in einer Schüssel verrühren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Baguettenscheiben darin anbraten. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und die Baguettenscheiben damit einreiben. Etwas Olivenöl auf die Scheiben tröpfeln und mit Tomatenmark bestreichen. Die Kapern hacken und auf die Baguettenscheiben geben. Anschließend die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill in die Suppe geben. Die Suppe in die Teller füllen und die Lachsstreifen in die Mitte der Suppe geben. Mit einem Löffel Schmand garnieren und etwas Dill darüber streuen. Die Crostini ebenfalls dazu anrichten.

Eva Hülsenbeck am 16. März 2010